



夏の盛込み料理コース

和洋盛込み	3,500円(8品)
和洋盛込み	4,000円(9品)
和洋中盛込み	4,500円(9品)

HOTEL SHINANOJI Summer Party Plan
2018.6.1(金)～2018.8.31(金)

〈夏の盛込み料理4,000円コースメニュー〉

- ◆ カサゴのカボス風味 南蛮漬け
- ◆ 太刀魚香味焼き 彩サラダ
- ◆ たたきビーフのタリータ風サラダ
- ◆ 若鶏ハーブ風味 チーズ焼き
- ◆ マグロスマーカトリゾーニーのサラダ
- ◆ お食事
- ◆ 季節のお造り盛り
- ◆ マンゴーブリン
- ◆ サトイモフリット 麻婆ソース



乾杯より2時間の
お一人様の料金です

Aプラン
2,000円

- ビール
- 日本酒
- 焼酎(芋・麦)
- ウイスキー
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク

Bプラン
2,300円

- ビール
- 日本酒
- 焼酎(芋・麦)
- ウイスキー
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
- 生酒
- 梅酒
- ノンアルコールカクテル
- 乾杯用スパークリングワイン

レディースプラン
1,500円

- ビール
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
- カクテル各種
- 生酒
- 梅酒
- ノンアルコールカクテル
- 乾杯用スパークリングワイン

信州の地酒普及促進プラン
3,000円

- 乾杯用信州産スパークリングワイン
- 信州産ビール
- 信州産ワイン(赤・白)
- 信州産日本酒
- 信州産焼酎(さつまいも・米)
- 信州産ウイスキー
- カクテル各種
- ノンアルコールカクテル
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク



信州の食材を
味わう

地産地消贅沢プラン しなの会席

豊かな自然に囲まれた信州・長野県産食材を厳選して、
経済産業大臣賞・長野県知事賞受賞歴のある
ホテル自慢の料理人が腕をふるう地産地消特別プランです。
長野県産の日本酒やワインと一緒に楽しめます。

お一人様 8,000円より
サービス料・税込、ドリンク別

〈献立例〉
前菜、お吸い物、御造り、進肴、蒸し物、
強肴、蓋物、お食事、止椀、デザート



大切な人たちと
おもてなしやお祝い事に

写真はイメージです

フカヒレ姿煮や県産牛など贅沢な食材と
長野県の食材を使ったホテル信濃路オリジナルプラン

お一人様 10,000円 (サービス料・税込) (2名様より承ります)

スープ、魚料理、お食事を和洋中からお選びいただき
オリジナルコースをお楽しみいただけます。



おもてなし。プレミアム料理。プラン

〈献立例〉

- 一、季節の前菜盛り合わせ
- 一、汁物(和洋中より一品)
- 一、御造り
- 一、フカヒレ姿煮
- 一、魚料理(和洋中より一品)
- 一、蒸し物
- 一、県産牛のステーキ
- 一、お食事(和洋中より一品)
- 一、デザート

夏祭りファミリーディナーバイキング

Family Dinner Viking 2018 Summer

8月11日(土)・12日(日)・13日(月) 17:30～20:00 (完全予約制)



ご慶事プラン



ご慶事プラン [お一人様]

6,000円(10品)・8,000円(10品)・10,000円(11品)

写真は8,000円の料理イメージです

ご法宴プラン



ご法宴プラン [お一人様]

6,000円(11品)・7,000円(11品)・8,000円(11品)

写真は7,000円の料理イメージです